CHATEAU MAUCAILLOU 2019

Appellation : Moulis en Médoc

Terroir : 80% Graves de Guntz, 20% Argilo-calcaire

Superficie : 66 Hectares

Densité de plantation : 7000 pieds/hectare

Rendement : 45 Hl/Ha composés de 55 Hl/Ha pour les Merlot, 37 Hl/Ha pour les Cabernet Sauvignon et 43 Hl/Ha pour les Petit verdot

Encépagement : 52 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot, 7 % Petit Verdot

Age de la vigne : supérieur à 30 ans

Récolte : 20% manuelle, 80% mécanique avec tri manuel au chai.
Les vendanges des Merlot ont débuté le 27 Septembre pour se terminer le 9 Octobre.
Les Petit Verdot ont été vendangés les 8 et 9 Octobre.
La récolte des Cabernet Sauvignon s'est déroulé du 9 au 16 Octobre.

Millésime extrêmement fruité et complexe. Sa texture est onctueuse et sa structure équilibrée. Il est le fruit de vendanges longues et étalées ou la maturité optimale de chaque parcelle a été atteinte. Rendements normaux et état sanitaire des baies excellent.

Vinification : cuvier inox thermorégulé. Vinification par cépage et qualité de vendanges. Vinification traditionnelle avec une macération préfermentaire à 22°, puis pendant la fermentation alcoolique, des remontages quotidiens fractionnés du volume de la cuve. Température de fermentation contrôlée entre 26 et 28 degrés. Décuvage après dégustation en moyenne 4 semaines après le début de la fermentation alcoolique. Entonnage au mois de Janvier

Elevage : en barriques, 40 % neuves, 40% 1 vin, 20 % 2 vins

Production : 70% 1er vin et 30% 2ème vin

Assemblage Echantillon Primeur : 50 % de Cabernet Sauvignon sur Graves, 50 % de Merlot % sur Graves.

Propriétaire : SAS Château Maucaillou - Famille DOURTHE